

NEWS RELEASE

丸大食品株式会社

本社／〒569-8577 大阪府高槻市緑町 21 番 3 号

2020 年 4 月

スモークとホワイトあなたはどっちを選ぶ？
燻製屋シリーズ 装い新たに登場！！



丸大食品株式会社（本社：大阪府高槻市、社長：井上俊春）は、春季新商品として燻製屋シリーズからホワイトタイプのウインナー「燻製屋 熟成あらびきポークウインナー ホワイト」を新発売するとともに、主力商品である「燻製屋 熟成あらびきポークウインナー」においてもリニューアルを行いました。今まで以上に燻製屋を盛り上げてまいります。

今後も、「わんぱくでもいい。たくましく育ってほしい。」をスローガンに、当社のイメージキャラクターである松岡修造さんとともに、皆様の食卓へ元気と笑顔をお届けいたします。

次項より商品の開発背景および特徴についてご紹介させていただきます。

■ 燻製屋 熟成あらびきポークウインナー ホワイト

燻製ブラックペッパーの香りと風味をいかした、
ホワイト仕上げのポークウインナーです。

ドイツアルプス産岩塩を使用し、72時間以上じっくり
熟成させることでお肉の旨みを引き出しました。

【内容量】 85g×2

【保存方法】 冷蔵(10℃以下)

【発売日】 発売中

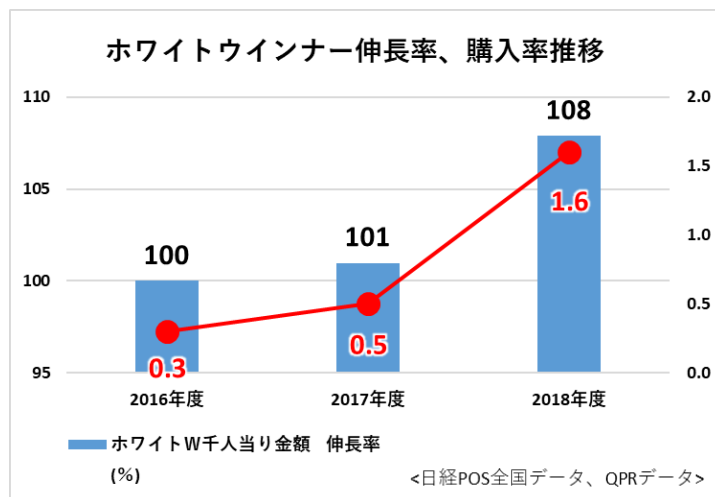


【開発背景】

ウインナー市場においては各社が様々なブランド商品を展開しており、競争が激化しております。
その中で新しい市場を開拓すべく、ホワイトウインナー市場に目を向けました。

ウインナー全体の市場構成比からすれば、小規模(約3%)ですが、ウインナーカテゴリの中で
ホワイトタイプは伸長傾向です。現在、発売中の弊社商品「ブリッとジューシーホワイトウインナー」
も前年比200%で伸長しているなど、ホワイトタイプをいかに展開し、新しい市場を広げる
事が今後のウインナー市場の成長を左右すると考えております。

■ ホワイトウインナー市場規模、購入率推移(単位:円)



【開発におけるポイント】

ホワイトウインナーはしっとりとした口当たりとマイルドな味わいのため、色々な料理に合わせ
やすい特徴があります。しかし、スモークウインナーに慣れ親しんでいる日本人にとって
ホワイトタイプは少し物足りなさがあります。そこで、「内側から香る
燻製」をコンセプトに燻製ブラックペッパーを配合しました。このブラ
ックペッパーは間接燻製法という製法で燻製されており、ブラックペッ
パー本来の風味をいかしたままスモークの香りが付与されています。



ブラックペッパー

■ 燻製屋 熟成あらびきポークウインナー

ドイツアルプス産岩塩を使用し、72時間以上じっくり熟成させることでお肉の旨みを引き出した、特色JAS（熟成）規格のあらびきポークウインナーです。

【内容量】90g×2

【保存方法】冷蔵(10℃以下)

【発売日】発売中



【リニューアルポイント】



燻製屋熟成あらびきポークウインナーはこれまでも時代に合わせ、味のリニューアルを行ってまいりました。今回は、今までの燻製屋ウインナーの良さを残しつつ、新たなエッセンスを付与することで、現在の燻製屋ユーザーに加え、次世代の燻製屋ユーザーを新たに獲得することを目指し、リニューアルを行いました。より幅広い世代に好まれるウインナーにすべく濃厚感を調整し、後味をすっきりさせることで、満足感を感じながらも、飽きのこない味わいに仕上げました。

丸大食品は、東京2020 オフィシャルサポーター（ハム、ソーセージ）です。